

Mini-Tourtes aux Fruits Secs

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 à 15 minutes

Ingrédients :

Pour 16 Mini-Tourtes

- * 1 pâte brisée prête à dérouler
- * 50 g de dattes
- * 50 g de figues séchées
- * 50 g de pruneau dénoyautés
- * 20 g de rhum brun
- * 50 g de noix
- * 50 g d'amandes
- * 1 jaune d'œuf
- * 50 g de cassonade



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes **Mince Pies** (FP 2066) sur la plaque perforée.

Coupez les fruits en petits morceaux et faites les macérer dans le rhum. Concassez les noix et les amandes puis mélangez-les aux fruits.

Déroulez votre pâte, agrandissez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découpez 16 pièces avec le découpoir 7,5 cm et 16 pièces avec le découpoir 5 cm. Quand vous avez découpé des ronds la première fois, superposez les restes sans refaire une boule, étalez-les à nouveau au rouleau, puis découpez à nouveau des ronds. Procédez ainsi jusqu'à ce que vous ayez 16 pièces de chaque taille.

Garnissez les empreintes avec les ronds 7,5 cm, répartissez les fruits secs sur les fonds de pâte, recouvrez d'un rond de 5 cm et rabattez les bords du plus grand vers l'intérieur.

Badigeonnez le dessus de jaune d'œuf et saupoudrez de cassonade. Faites cuire 10 à 15 minutes.

Source : recette adapté après une idée d'Isabel Branq-Lepage